



第26回 カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト

フレッシュ／インスタ／リテール製品部門
カリフォルニア・レーズン特別賞



アテット レザン ～黒蜜きな粉～

ラ・タヴォラ・ディ・オーヴェルニュ 市川 美月 氏

材料

中種配合(%)

フランスパン専用粉	45
インスタントドライイースト	0.05
牛乳	25

本捏配合(%)

フランスパン専用粉	55
塩	2
インスタントドライイースト	1.5
加糖卵黄	5
加糖練乳	5
牛乳	36
無塩バター	8
前処理レーズン	60

折り込みバター	40
※プレーン生地とブラックココア生地用	

練り込み生地(%)

ブラックココア	8
---------	---

くるみとレーズンの黒蜜漬け(%)

前処理済みレーズン	100
クルミ	100
黒蜜	50
ラム酒	20

レーズン前処理(%)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	20

きな粉クリームダマンド(%)

無塩バター	100
砂糖	100
全卵	100
アーモンドパウダー	100
きな粉	50

仕上げ

粉糖	適量
ピスタチオ(刻み)	適量

工程

中種

ミキシング	L5 分
捏上温度	25℃
発酵時間	[温度28℃ / 湿度75%] 15～18時間

本捏

ミキシング	L3 分M5 分 ↑ (生地を3つに取り分け) ① プレーン生地 ② レーズン生地: ↓ (前処理レーズン) L2 分 ③ ブラックココア生地: ↓ (ブラックココア) L2 分
捏上温度	25℃
発酵時間	[温度28℃ / 湿度75%] 60分パンチ60分 折り込み用生地(プレーン生地とブラックココア生地)は冷凍
分割重量	75g
成形/折り込み	1) 折り込み生地でバターを包み4つ折り2回 2) 厚さ10mm幅15cmの2つの生地(プレーン生地とブラックココア生地)を重ねて1本25gにカット 3) レーズン生地にきな粉クリームダマンド(15g)とくるみとレーズンの黒蜜漬け(20g)包あんする 4) 綴じ目を下にし、上を親指と人差し指でつまみアテット型にする 5) カットした帯をブリオッシュ型に交差させて敷く 6) その上にレーズン生地を乗せ、はみ出した帯と一緒に内側へ潜り込ませる
ホイロ条件/時間	[温度28℃ / 湿度75%] 60分
焼成前処理	全卵で塗り玉する
焼成温度/時間	[上火:190℃ / 下火:230℃] 20分
仕上げ/飾り	粗熱が取れたら、粉糖を振り、刻んだピスタチオを乗せる

きな粉クリームダマンド

1. バターと砂糖を混ぜ合わせる
2. 全卵を分離しないように少しずつ入れる
3. アーモンドパウダー、きな粉を入れる

レーズン前処理

ラム酒にカリフォルニア・レーズンを1日漬けておく

くるみとレーズンの黒蜜漬け

前処理済みレーズンと黒糖、クルミと混ぜ合わせ、1日おく